

„Abwechslung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Genüsse!“

Werner Mitsch



Liebe Gäste, schön, dass Sie da sind!

Essen ist Vertrauenssache. Für andere Menschen Essen zu kochen, bedeutet Verantwortung zu übernehmen, jeden Tag. In Dresden als waschechter Sachse geboren, bin ich mit meiner Heimat tief verbunden. Die Liebe zum Kochen habe ich schon sehr früh entdeckt, somit stand für mich fest: Ich werde Koch!

In den vergangenen Jahren habe ich gelernt, dass es nicht um Sterne und Hauben geht, sondern immer um den Gast. Unsere Gäste sind unsere größten Kritiker. Immer gemeinsam mit den Gästen weiter gehen und gemeinsam Dinge verändern. Ich bin ein Fan davon, Neues mit Altem zu kombinieren. Hiesige Spezialitäten gewürzt mit einer Prise pffiffiger Originalität, das erfordert Fantasie und Mut beim Kochen.

Gemeinsam mit meinem Team mache ich täglich einen Brückenschlag zwischen sächsischer Tradition und moderner Gastronomie. Jeder bei uns hat seinen Platz, trägt Verantwortung und bringt sich mit ein, das fängt schon beim Azubi an. Lachen und Spaß bei der Arbeit - bei uns nicht wegzudenken. Das Serviceteam unter der Leitung von Stephanie Beyer und Ole Gäbel wird sich professionell, persönlich und herzlich Ihren Wünschen annehmen und diese umsetzen. Uns täglich immer wieder neu erfinden, das ist es, was uns ausmacht. Wir lieben und leben diese einzigartige, harte, geniale, besondere, ein bisschen verrückte und doch immer wieder spannende Berufung! Begleiten Sie mich ein Stück des Weges – Ich freue mich auf Sie!

Ihr Gastgeber Ralf Wolf

Kulinarischer Kalender „Lust auf Genuss“

Jetzt wird´s „Wild“ sagt der Kürbis

Die Kürbis- & Wildsaison ist eröffnet. Kürbis ist ein schmackhaftes und gesundes Gemüse, dessen Fruchtfleisch zu verschiedenen Gerichten zubereitet wird und dessen Kerne, geröstet oder zu Öl verarbeitet, ebenfalls Verwendung in der Küche finden. Wenn Sie es „Wild“ mögen, können Sie sich auch freuen. Edles Fleisch wie Reh oder Hirsch muss nicht nur den festlichen Gelegenheiten vorbehalten sein. Wir lassen für Sie die Kürbis- & Wildsaison zum echten Geschmackserlebnis werden.

Lieblingsmenü

*ab 3-Gang-Menü

Freuen Sie sich auf monatlich wechselnde und ausgewählte Kreationen unserer Köche, wonach sich in dieser Jahreszeit Leib und Seele sehnen. Saisonal stellen wir Ihnen einen Menü-Vorschlag zusammen, welcher eine kulinarische Geschichte erzählt (z.B. über eine besondere Zutat oder eine besondere Zubereitungsmethode). Gern können Sie aber auch Ihre individuelle Auswahl treffen und diese zu Ihrem Lieblingsmenü werden lassen – vom einzelnen Hauptgericht bis hin zum exklusiven 4-Gänge-Menü. Auf die Kreation Ihres Menü's erhalten Sie 10% Nachlass*.

Tatar von Kürbis & Pulpo^{B,G,L,M}

Pilze | Schwarzer Tee | Zitrone | Sellerie



Steak aus der Rinderschulter „Vegas Cut“^{A,Wh,C,G,M,O}

Macairekartoffeln | Senf | Herbstgemüse | Jus



Cheesecake^{A,Wh,C,G}

Joghurt-Hafercrumble | Himbeere

53,46

Vorspeisen

Hausgemachtes Ragout fin von der Hähnchenbrust^{A,Wh,G,O}

12,00

Champignon | Gouda | Toast | Zitrone

Salat Bowl^{H,M,O}

klein 7,60 | groß 11,80

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen | Nüsse

~ wahlweise mit Ziegenkäsecrumble | Bete^{C,G}

zzgl. 6,60

~ wahlweise mit gebratenem Zanderfilet^D

zzgl. 9,70

~ wahlweise mit gebratener Brust vom Schwarzfederhuhn

zzgl. 10,50

Crème brûlée vom Ziegenkäse^{C,G}

16,40

Belugalinsen | Quitte | Bete

Gefüllte Gnocchi mit Trüffel^{A,Wh,C,G,L}

16,60

Kräuterseitlinge | Portulak | Kürbis

Gebratener Butternut-Kürbis^{F,H,N} -vegan-

16,80

Schwarze Bohnen | Grünes Tahini | Rotkraut | Tomberry

Tatar von Kürbis & Pulpo ^{B,G,L,M}		17,20
Pilze Schwarzer Tee Zitrone Sellerie		
Hausgebeiztes Roastbeef ^{A,Ry,G}		17,60
Ginger Beer Kakao Chicorée		
Duett von Kalb & Thunfisch „Vitello Style“ ^{A,Wh,D,G}		18,20
Nori Gewürzgurke Salatherzen Ingwer		
Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen		49,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.		
Glücklichmacher		
... mit Hausbrot serviert	Serrano-Schinken Grissini ^{A,Wh} Hummus Sumach Olivenöl ^{N,O} Kalamata Oliven Manchego ^G Gegrillter Butternut Ziegenkäsecrumble ^G Sauer eingelegte Champignons Sauerrahm ^G Pulpo & Belugalinsen ^{D,L}	je 6,50
Suppen		
Zitronengras-Kürbissuppe ^{A,Wh,G,O}	Gemüse-Samosa Rotkohl Sauerkirsch	9,20
Consommé vom Perlhuhn ^{L,O}	Gemüse-Brunoise Sellerie Wachtelbrust	10,20
Fleisch		
Philly Cheesesteak Sandwich ^{A,Wh,G}		24,20
Rind Zwiebeln Paprika Jalapeños Provolone		
Rotes Curry von Hirsch & Reh ^H		24,40
Reis Edamame Paprika Kichererbsen		
Geschmorte Duroc-Schweinebäckchen ^{A,Wh,C,G,I,M,O}		24,60
Macairekartoffeln Senf Herbstgemüse Jus		
Sous-vidé-gegartes Kalbs-Onglet ^{G,L,M,O}		25,60
Sellerie-Pastinake Quitte-Wirsing Nussbutter		
Brust vom Schwarzfederhuhn unter der Kürbiskernkruste ^{A,Wh,G,H,O}		27,60
Fregola Sarda Bergkäse Kürbis		
Steak aus der Rinderschulter „Vegas Cut“ ^{A,Wh,C,G,M,O}		30,60
Macairekartoffeln Senf Herbstgemüse Jus		
Kalbsschnitzel aus der Oberschale ^{A,Wh,C,G,M,O}		32,00
Bratkartoffeln Kürbis-Chutney kleiner Salat		

Fisch

In Hoisin-Sauce mariniertes Zanderfilet ^{D,0} 25,60
Reis | Porree | Kräuterseitlinge | Curry

Duett von Wolfsbarsch & Schweinebauch ^{D,G,L,M} 27,60
Sellerie-Pastinake | Quitte-Wirsing | Nussbutter

Vegetarisch & Vegan

Fregola Sarda Risotto ^{G,0} 22,20
Kräuterseitlinge | Porree | Bergkäse | Trüffel

Gebackene Krause Glucke ^{A,Wh,H,N} -vegan- 24,60
Kichererbsen | Rotkraut | Grünes Tahini

Desserts

Cheesecake ^{A,Wh,C,G} 11,60
Joghurt-Hafercrumble | Himbeere

Lemon Pie ^{A,Wh,C,G} 11,60
Sesam | Kaffee | Schokolade | Baiser

Variation vom Käse ^{A,Wh,G,M} 11,60
Italien | Frankreich | Spanien

Wiener Apfelstrudel ^{A,Wh,C,G,O,P} 11,60
Vanilleeis | Vanillesauce | Sahne

Dessert-Etagere für 2-4 Personen 31,50
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Desserts aus unserem o.g. Angebot aus.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 2.1 Nitritpökelsalz | 2.2 Nitrat | 3 Antioxidationsmittel | 5 Sulfite | 6 Geschwärzt | 7 Gewachst | 8 Phosphat | 9 Süßungsmittel | 9.1. Phenylalanin | 10 Koffein | 11 Chinin | 13 Säuerungsmittel

Allergene

A Glutenhaltige Getreide/-Erzeugnisse | Wh Weizen | Ry Roggen | Ba Gerste | Oa Hafer | Sp Dinkel | B Krebstiere/-Erzeugnisse | C Ei/-Erzeugnisse | D Fisch/-Erzeugnisse | E Erdnüsse/-Erzeugnisse | F Sojabohnen/-Erzeugnisse | G Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) | H Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse | Al Mandeln | Ha Haselnüsse | Wa Walnüsse | Ca Cashewnüsse | Pe Pekannüsse | Pi Pistazien | L Sellerie/-Erzeugnisse | M Senf/-Erzeugnisse | N Sesamsamen/-Erzeugnisse | O Schwefeloxid/Sulfite | P Lupinen/-Erzeugnisse | R Weichtiere/-Erzeugnisse